

MENUS de la semaine du 25 au 29 Septembre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 25	<u>Poireaux vinaigrette</u> <u>Œuf mimosa</u> Salade bar	<u>Escalope de poulet</u> <u>Rösti</u> <u>Rôti de porc grillé</u> Julienne de légumes	<u>Bleu de Bresse</u> Yaourt nature <u>Raisin</u> Compote de cassis	<u>Salade de blé et thon</u> <u>Carottes Persillées aux lardons</u> <u>Yaourt aux fruits</u> <u>Fruit de saison</u>
Mardi 26	<u>Saucisson sec</u> Salade bar	<u>Omelette parmentière</u> <u>Epinards à la crème/crouton à l'ail</u> <u>Paupiette de volaille</u> Tortis de couleur	<u>Liégeois chocolat</u> <u>Camembert</u> <u>Millefeuille</u> Pêches aux amandes	<u>Saumonette</u> <u>Epeautre</u> <u>Comté</u> <u>Compote de fruits</u>
Mercredi 27	<u>Duo de choux/lardons</u> Salade bar	<u>Côte de porc charcutière</u> <u>Lentilles du Jura</u> <u>Saucisse de Strasbourg</u> Endives braisées	<u>Saint Savin</u> Petits suisses <u>Clafoutis</u> <u>Muffin aux myrtilles</u>	<u>Cervelas rémoulade</u> <u>Semoule</u> <u>Fromage blanc</u> <u>Banane</u>
Jeudi 28	<u>Tomate feta</u> Salade bar	<u>Blanquette de veau</u> <u>Riz</u> <u>Lapin rôti</u> Gratin de chou-fleur	<u>Cancoillotte</u> Yaourt aux fruits BIO <u>Ile flottante</u> Pommes au four <u>caramel</u> <u>beurre salé</u>	<u>Courgette râpée aux raisins</u> <u>Brochette de volaille froide</u> <u>Salade</u> <u>Crème renversée pistache</u>
Vendredi 29	<u>Salade de champignons</u> Salade bar	<u>Lasagnes de légumes</u>	<u>Fromage fondu</u> Yaourt aromatisé <u>Gâteau basque</u> <u>Fruit de saison</u>	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GÉHIN



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

Légende Allergènes : Céréales(1) – Œufs(2) – Lait, produit à base de lait(3) – Arachides(4) – Fruits à coques(5) – Soja(6) – Sésame(7) – Lupin(8) – Sulfites(9) – Moutarde(10) – Céleri(11) – Mollusques(12) – Crustacés(13) – Poisson(14)

MENUS de la semaine du 02 au 06 Octobre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 02	<u>Chou-fleur mimosa</u> Salade bar	<u>Dos de cabillaud</u> <u>Carottes vichy</u> Estouffade de bœuf Pâtes BIO	<u>Saint Nectaire</u> Petits suisses <u>Flan semoule chocolat</u> Fruit de saison	<u>Crêpinette de volaille</u> Coquillettes sauce tomate Yaourt aux fruits Tropézienne
Mardi 03	<u>Concombre au Comté</u> Salade bar	<u>Râble de lapin à la moutarde</u> Petits pois à la Française Filet de poisson scc crevette Ratatouille	<u>Yaourt nature</u> Polinois <u>Framboisier</u> Nappé caramel	Salade piémontaise/surimi Haut de cuisse de poulet Bio Gratin de bettes provençales Poire
Mercredi 04	<u>Salade mexicaine</u> Salade bar	<u>Gigot d'agneau au curry</u> <u>Aubergine confite à l'ail</u> Poisson du jour Riz sauvage	<u>Polinois</u> Camembert <u>Salade de fruit</u> Mousse chocolat	Salade verte Cannelloni Pêche à la crème pâtissière
Jeudi 05	<u>Courgettes râpées scc</u> <u>citron</u> Salade bar	<u>Cuisse de canard au miel</u> <u>Ecrasé de PDT BIO</u> <u>Filet de truite</u> Fondue de polimarron	<u>Faisselle au sucre</u> Morbier <u>Poire</u> Mirabelles au sirop	Buffet crudités Rôti de porc aux câpres Brie Crème brûlée
Vendredi 06	<u>Salade de lentilles du</u> <u>Jura</u> Salade bar	<u>Rosbeef sauce tartare</u> <u>Mousse de carottes</u>	<u>Yaourt</u> Bûche de chèvre <u>Beignet à la confiture</u> Fruit de saison	



LEGUME FRAIS

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

La proviseure du lycée ERIANT,



FAIT MAISON

L. DORMOY

C. GEHIN



Crudités



Cuitités



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

Légende Allergènes : Céréales(1) – Œufs(2) – Lait, produit à base de lait(3) – Arachides(4) – Fruits à coques(5) – Soja(6) – Sésame(7) – Lupin(8) – Sulfites(9) – Moutarde(10) – Céleri(11) – Mollusques(12) – Crustacés(13) – Poisson(14)

MENUS de la semaine du 09 au 13 Octobre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 09	<u>Salade de pois chiche</u> Salade bar	<u>Steak de Charolais</u> <u>Chou braisé aux lardons</u> <u>Cuisse de pintade aux raisins</u> PDT en robe des champs	<u>Comté</u> <u>Faisselle</u> <u>Pomme de Sellières BIO</u> <u>Eclair au chocolat</u>	<u>Rôti de porc aux oignons</u> <u>Quinoa</u> <u>Petits suisses aux fruits</u> <u>Kiwi</u>
Mardi 10	<u>Betteraves rouges</u> <u>crues</u> Salade bar	<u>Haut de cuisse de poulet BIO au</u> <u>Comté</u> <u>Purée de courgette</u> <u>Beignet de filet de carpe</u> Haricots beurre	<u>Mont d'or</u> <u>Yaourt nature sucré</u> <u>Far jurassien</u> <u>Liégeois</u>	<u>Crêpes au fromage</u> <u>Riz pilaf à la tomate</u> <u>Mousse framboise</u>
Mercredi 11	<u>Salade verte aux fines</u> <u>herbes et croutons</u> Salade bar	<u>Cancoillotte</u> <u>Pomme de terre vapeur</u> <u>Jambon de montagne</u>	<u>Ananas chantilly</u>	<u>Macédoine de légumes</u> <u>Brandade de poisson/poireaux</u> <u>Yaourt nature</u> <u>Poire</u>
Jeudi 12	<u>Mousse de thon</u> Salade bar	<u>Tajine de bœuf aux pruneaux</u> <u>Riz madras</u> <u>Chou romanesco</u>	<u>Faisselle à la confiture de</u> <u>myrtille</u> <u>Tarte tatin bretonne aux</u> <u>pommes caramélisées au</u> <u>beurre salé</u>	<u>Salade composée</u> <u>Quiche au thon et Morbier</u> <u>Beignet au chocolat</u>
Vendredi 13	<u>Pamplemousse sauce</u> <u>crevette</u> Salade bar	<u>KEBAB FRANC-</u> <u>COMTOIS</u> <u>FRITES</u>	<u>Saint-Savin</u> <u>Petits suisses</u> <u>Marbré chocolat</u> <u>Glace</u>	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON

La secrétaire générale de l'ENILBIO,

L. DORMOY

La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN



Crudités



Cuites



Protéines animales



Féculents



Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

Légende Allergènes : Céréales(1) – Œufs(2) – Lait, produit à base de lait(3) – Arachides(4) – Fruits à coques(5) – Soja(6) – Sésame(7) – Lupin(8) – Sulfites(9) – Moutarde(10) – Céleri(11) – Mollusques(12) – Crustacés(13) – Poisson(14)

MENUS de la semaine du 16 au 20 Octobre 2023



	ENTREES	PLATS CHAUDS	FROMAGES-DESSERTS	SOIR
Lundi 16	 <u>Champignons à la grecque</u> Salade bar	<u>Moules scc poulette</u> <u>Riz</u> Escalope viennoise Carotte à la crème	<u>Comté</u> Kiri <u>Crème brûlée</u>  Kiwi	<u>Ailerons de volaille</u> <u>Duo de courgettes</u> <u>Liégeois au caramel</u>
Mardi 17	<u>Œufs durs-mayo</u> <u>paprika</u> Salade bar	<u>Andouillette</u> <u>Choux de bruxelles</u> Filet de poisson au basilic Gratin dauphinois 	<u>Fromage blanc ciboulette</u> Tomme blanche <u>Ananas</u>  Crumble pomme-chocolat	<u>Betteraves rouges cuites</u>  <u>Pizza chorizo</u>  <u>Bleu de Bresse</u> <u>Orange</u> 
Mercredi 18	<u>Wraps de crudités</u> Salade bar	<u>Quasi de veau</u> <u>Coquillettes</u> <u>Chipolatas</u> Poêlée de navets frais 	<u>Morbier</u> Yaourt aux fruits <u>Banane</u> <u>Millefeuille</u>	<u>Rillettes de porc</u> <u>Gratin de courge</u> <u>Petits suisses</u> <u>Mandarine</u>
Jeudi 19	<u>Taboulé</u> Salade bar	<u>Cuisse de poule scc suprême</u> <u>Salsifis gratinés</u>  Grilladine de porc scc moutarde Pommes noisette	<u>Faisselle</u> Petits suisses <u>Salade de fruits frais</u> <u>Crème vanille</u>	<u>Paleron</u>  <u>Farfalles</u> <u>Reblochon</u>
Vendredi 20	<u>Carottes râpées/raisin</u>  Salade bar	<u>Spaghetti carbonara au Comté</u>	<u>Camembert</u> Yaourt aromatisé <u>Choux chantilly</u> <u>Fruit de saison</u>	



LEGUME FRAIS

FAIT MAISON



Crudités



Cuidités



Protéines animales



Féculents



La proviseure du lycée FRIANT,

C. GEHIN

Fromages, laitages
desserts lactés



Produits sucrés

Aliments soulignés : Plan alimentaire = Menu équilibré

Légende Allergènes : Céréales(1) – Œufs(2) – Lait, produit à base de lait(3) – Arachides(4) – Fruits à coques(5) – Soja(6) – Sésame(7) – Lupin(8) – Sulfites(9) – Moutarde(10) – Céleri(11) – Mollusques(12) – Crustacés(13) – Poisson(14)